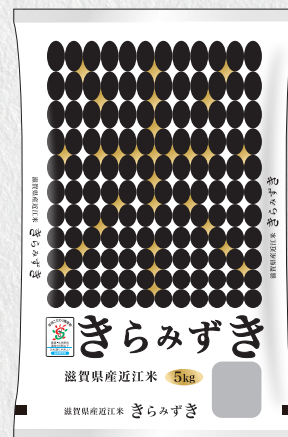


食欲の秋！ 滋賀の“おいしい”を満喫しよう!!

滋賀県にはそれぞれの地域で大切に作られている、おいしいものがたくさん！
ふだん何気なく口にしている特産品や豊かな食文化に改めて目を向けてみると、
おいしさの理由が見えてきます。

新品種「きらみずき」本格デビュー！

今秋、滋賀県の農業技術振興センターが14年の歳月をかけて開発した近江米の新品種
「きらみずき」が、いよいよ本格デビューします！目指したのは暑さに強くて安定的に作りや
すく、味の良い米。従来よりもさらに厳しい基準のもと、環境に配慮した栽培方法で育てら
れた「きらみずき」をぜひ味わってみてください。



「きらみずき」の環境こだわり農業とは？

滋賀県では、米をはじめとする多様な農作物で、化学合成
農業や化学肥料の使用量を通常の半分以上に減らすなど、琵琶湖をはじめとする滋賀県の豊かな自然環境に配慮した「環境
こだわり農業」を推進してきました。

「きらみずき」は、この「環境こだわり農業」の中でも、特に
厳しい基準で栽培されています。これだけ厳しい栽培基準を
県域で設けたお米は「きらみずき」が全国初であり、未来の近
江米の主力品種になると期待されるお米です。

令和6年産「きらみずき」は県内直売所や量販店だけでなく、京阪神地域でも販売を予定しています。

環境こだわり米
通常の栽培



「きらみずき」の栽培は①②に限定

- ① オーガニック栽培
(有機JAS認証を受けたもの)
- ② 化学肥料や殺虫・殺菌剤不使用
- ③ 化学合成農薬の使用量半分以上
 - ・化学肥料の使用量半分以上
 - ・泥水を流さないなど琵琶湖の環境に
配慮した技術で栽培



滋賀県農業技術振興センター
栽培研究部 水稻育種係 係長
吉田 貴宏さん



品種開発者の声 おいしくて環境にやさしい新品種

「きらみずき」は粒が大きく、しっかりとした米粒の食感
がありながらも、噛むと中はやわらかくてもちもち。噛ん
でいるうちにほどよい甘さ、お米のうまみが凝縮した味が
口の中に広がります。

「みずかがみ」よりも収穫時期が少し遅い品種として開発
しました。暑さに強く台風等でも倒れにくく、気候変動に

対応したい品種ができました。病気が出ても農薬は使えない、有機質肥料は化学肥料に比べて効かせるタイミングが
難しいなど、「きらみずき」の栽培方法には厳しい基準が課せられています。自然だけでなく地域の環境、一緒に暮ら
している人たちに配慮した栽培方法で育てておられる生産者の思いを、県民の皆さんにも知っていただきたいです。

「きらみずき」のおいしさには自信を持っています。おいしくて、環境にやさしい「きらみずき」を皆さんに愛していた
だけだと思っています。



出典：農林水産省 Web サイト (https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/area/shiga.html)

生産者の声

県のサポートでオーガニック栽培に挑戦

農林水産省の「みどりの食料システム戦略」のニュースをテレビで見て、世の中のニーズに対応してオーガニック栽培に取り組むことは経営的にいいかもしれないと考えました。昨年から新品種「きらみずき」の栽培を始め、県やJA、JAグリーン近江オーガニック研究会の皆さんからアドバイスを受けて意見交換しつつ、いろいろ試しながら育てています。



きらみずき生産農家
JAグリーン近江
オーガニック研究会 会長
堀江 常雄さん



オーガニック栽培は普通の栽培方法より雑草対策に手がかかりますが、暑さに強く、背丈が低いので台風などで倒れにくい「きらみずき」は、背丈の高いコシヒカリよりも育てやすいと感じています。また、初めの成長が旺盛なため、田面を「きらみずき」が早く覆い、雑草対策にもなっています。

昨年初めて「きらみずき」を収穫して、炊き上がったご飯を見て、まず粒の大きさのインパクトに驚きました。食べてみると想像していたよりずっと上の異次元のおいしさ！「きらみずき」をぜひ食べてみてください！

地域ブランドとして認められた産品

「地理的表示(GI)保護制度」とは、特定の産地に根ざした品質や社会的な評価を有する農林水産物や食品だけが、その産地名を独占的に名乗ることができる制度。高い品質と信頼のある特産品として、国によって認められた証ともいえます。滋賀が誇る「おいしい！」は身近にたくさんあります。購入の際はGIマークをチェックしてみましょう。



近江牛

日本三大和牛の一つ。
約400年前から生産が続く。



伊吹そば

伊吹山麓で栽培されている
香り高い品種。



滋賀の地酒

滋賀の米・水により滋賀製造、
審査に合格した清酒。



近江日野産 日野菜

室町時代のカブを起源に、
地域で守られてきた品種。



水口かんぴょう

天日干しで作られ、
やわらかく味がよくしみこむ。

滋賀県にはGI以外に、地域で世代を超えて受け継がれる郷土料理や100年フードがいくつもあります。(ページ上部の10枚の写真はその一部です。)ぜひホームページで滋賀の食文化をチェックしてみてください。

100年
フード
(文化庁)



郷土料理
(農林
水産省)

